

# Pay de Durazno de Rápida Preparación

**Sirve:** 4 porciones

## Ingredientes

- 1 lata** duraznos rebanados en almíbar (16 onzas)
- 1** huevo
- 1/3 taza** azúcar
- 1/2 taza** harina
- 1/2 cucharadita** polvo para hornear
- 1/4 cucharadita** sal
- 1 cucharada** margarina suave

## Preparación

1. Caliente el horno a 375°F.
2. Abra la lata de duraznos. Vierta los duraznos y su jugo en un molde. Caliente en una cocina hasta aparezcan burbujas.
3. Ligeramente bata 1 huevo.
4. En un tazón, mezcle el huevo, azúcar, harina, polvo para hornear, sal, y margarina.
5. Deje caer unas cucharadas de esta mezcla sobre los duraznos calientes.
6. Utilice agarraderas para cuidadosamente sacar el molde de la cocina.
7. Coloque el molde en el horno. Cocine durante 30-40 minutos.

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorías	210	
Grasa total	4 g	6%
Proteínas	4 g	
Carbohidrato	42 g	14%
Fibra dietética	2 g	8%
Grasa saturada	1 g	5%
Sodio	250 mg	10%